

# Atria®

PERHETILOILTA VUODESTA 1903

# YHDESTÄ ON MONEKSI

Valmiiksi maustetut tuotteet helpottavat keittiöarjen prosesseja ja paikkaavat henkilökuntavajetta.



# MAUSTEISET MAUT HELPOTTAVAT KEITTIÖSI ARKEA



**Valmiiksi maustetut tuotteet sujuvoittavat keittiöarjen prosesseja ja paikkaavat henkilökuntavajetta.**

Ammattikeittiöissä maustaminen ja marinoiminen ovat aikaa vaativia prosesseja, jotka sitovat työvoimaa ja kylmiötilaa. Atrian valmiiksi maustetuissa tuotteissa on jo valmiiksi korkea ja reilu makutaso, joka poistaa lisämaustamisen tarpeen ja nopeuttaa ja helpottaa ruoanlaittoa.

Valmiiksi maustetut tuotteet vähentävät myös tiskiä ja vapauttaa henkilökunnan voimavaroja muihin töihin. Valikoimistamme löytyy sekä kypsiä että raakoja valmiiksi maustettuja tuotteita, joilla nopeuttaa ruoanlaittoa ja vähentää työvaiheita mausta tinkimättä.

Atrian  
Kokkibarometri  
tutkimuksen mukaan  
ammattitaitoisen työvoiman  
löytämisestä - peräti 95%  
vastaajista piti sitä  
haastavana.





## 5 SYYTÄ KÄYTTÄÄ VALMIIKSI MAUSTETTUJA TUOTTEITA

- Siistejä ja helppoja käsitellä – ei ylimääräistä kastiketta
- Sokerittomuus mahdollistaa hyvän paistopinnan
- Selkeitä ja luonnollisia makuja pystyy täydentämään valmistuksen aikana
- Työteko on helpompaa, työtunteja kuluu vähemmän ja lopputulos on aina tasalaatuinen
- Lisäkkeet on helppo maustaa samaan makumaailmaan, koska mausteet ovat aitoja ja niitä ei ole liikaa



# VILJAPORSAAN KASSLER TRYFFELI

## Kokonaisena haudutettua tryffeliporsasta ja juureksia ranskalaisittain M, G

Hemmottele aika ajoin myös noutopöydän asiakkaita. Aidolla tryffelillä aateloidusta Atrian Viljaporsaan Kasslerista syntyy helposti pitkään uunissa kypsytämällä upea lounasherkkuruipauksella ranskalaista keittiötä.

10 annosta Annoskoko 379 g Valmistusaika alle 60 min. (+ paistoaika 5 h)

### AINESOSAT:

1400 g 2392 Atria Viljaporsaan  
Kassler Tryffeli n2,8kg (puolikas)  
50 g voita (L)  
250 g salottisipuleita lohkottuna  
300 g tuoreita herkkusieniä puolitettuna  
130 g purjosipulia pestynä ja paloitetuna  
450 g 5019 Mestari Forsman Uunijuures 3kg  
100 g valkosipulin kynsiä kokonaisina  
400 g vettä  
20 g suolaa  
10 g kokonaisia mustapippureita  
5 laakerinlehteä  
12 g tuoretta timjamia oksina  
40 g tryffeliöljyä

### VALMISTUS:

1. Ruskista porsaan kasslerin pinnat pannulla voissa kaikilta sivuilta.
2. Laita pataan tai vuokaan ja lisää vihannekset.
3. Kiehauta vesi ja suola ja kaada neste pataan, niin että porsaan kasslerista peittyy noin 2/3 osaa. Lisää lopuksi mustapippurit, yrtit ja tryffeliöljy.
4. Kypsennä 150 asteisessa uunissa noin 5 h tai kunnes porsaan kassler on mehukkaan murea.
5. Anna jäähtyä ja maustua haudutusliemessä huoneen lämmössä vielä 30 min.
6. Lämmitä tarjoilulämpötilaan uudestaan ja tarjoa uunijuuresten kanssa.

### VINKKI:

Älä heitä pois  
maukasta haudutuslientä  
vaan käytä sitä esimerkiksi  
kastikkeen pohjana.





## Croque Monsieur leipä tryffeliporsaasta

Ranskaisten kahviloiden klassikko, grillattu leipä Croque Monsieur sopii mainiosti niin kahviloiden valikoimaan kuin rennomman ravintolan iltapalaksi raikkaan salaatin kanssa tarjottuna. Hieman paranneltu ja modernimpi versio tuotteesta syntyy aidolla tryffelillä aateloidusta Atrian Viljaporsaan Kasslerista cheddarilla ja tryffeliöljyllä ryyditettynä.

5 annosta Annoskoko 1853 g Valmistusaika alle 30 min. (+ paistoaika 3/18 h)

### AINESOSAT:

500 g 2392 Atria Viljaporsaan Kassler Tryffeli n2,8kg  
5 g suolaa  
300 g majoneesia (L)  
13 g tryffeliöljyä  
305 levain leipäviipaleita (10 kpl)  
300 g cheddar juustoa  
400 g tomaattia viipaloituna  
50 g rucolaa

### VALMISTUS:

1. Suolaa porsaan kassler kauttaaltaan ja vakumoi tai kääri se tiiviiseen pakettiin kelmun sisään.
2. Kypsennä 65 asteisessa uunissa noin 18 h ja jäähdytä (suositus) tai 90-100 asteisessa uunissa 2-3 h.
3. Mausta majoneesi tryffeliöljyllä.
4. Kasaa leipä. Pohjimmaisiksi leipäpohja, sitten majoneesi, porsaan kassler, cheddar juusto, tomaatti ja rucola, päällimmäiseksi leipäkansi.
5. Paista leipä pannulla tai leipägrillissä. Jos paistat leivän leipägrillissä, voit halutessasi jättää osan cheddar juustosta leipäkannen päälle.



## Paahdettua tryffeliporsasta, puikulamuussia, metsäsieniä ja kaalia G, L

Suomalaisten kestosuosikki porsas taipuu pienellä vaivalla trendikkääksi bistroannokseksi. Kokeile ruokalistalla aidolla tryffelillä maustettua Atrian Viljaporsaan Kassleria kotimaisilla peltojen, metsien ja puutarhojen kasviksilla höystettynä.

10 annosta Annoskoko 323 g Valmistusaika alle 60 min. (+ paistoaika 3/18 h)

### AINESOSAT:

1400 g 2392 Atria Viljaporsaan Kassler Tryffel n2,8kg (puolikas)  
350 g metsäsieniä esim. tatteja  
300 g Savoynkaalia tms. suikaloituna  
500 g 6517 Atria Punaviinikastike 6x1l  
10 g suolaa  
mustapippuria myllystä

### Puikulamuussi:

500 g puikulaperunaa kuorittuna  
200 g täysmaitoa (L)  
200 g voita (L)  
5 g suolaa  
mustapippuria myllystä

### VALMISTUS:

1. Pyöritä kelmun avulla porsaan kasslerista pyöreä tanko.
2. Kypsennä 65 asteisessa uunissa noin 18 h ja jäähdytä (suositus) tai 90-100 asteisessa uunissa 2-3 h.
3. Leikkaa annospaloiksi, pintamausta suolalla ja mustapippurilla.
4. Paista kasslerpihvit ja lämmitä 150 asteisessa uunissa noin 10 min tai kunnes ne ovat lämpimiä.
5. Höyrytä puikula perunat 100 asteisessa uunissa 30 minuuttia tai keitä ne. Paseeraa puikulat siivilän läpi. Kiehauta maito-voiseos ja lisää se perunapyreen joukkoon. Mausta suolalla.
6. Paista metsäsienet voissa kullan ruskeiksi, mausta suolalla ja mustapippurilla.
7. Hauduta Savoynkaali voissa pehmeäksi ja mausta suolalla.
8. Lämmitä punaviinikastike.
9. Kokoa annos.

### VINKKI:

Kypsytämällä lihaa pitkään ja lempeällä lämmöllä varmistat parhaiten, että se pysyy mehukkaana ja painohävikki alhaisena. Mitä kovempi lämpö, sitä nopeammin maukkaat nesteet ja rasvat poistuvat lihasta.



# ATRIA KYPYSÄ KANAN REISILEIKE MEXICAN

## Meksikolainen kanavuoka L

Kiireisen lounaskeittiön nopea ja supervaivaton meksikolainen kanapata syntyy käden käänteessä. Atrian kypsästä Kanan Reisileike Mexicanista. Meksikolainen ruoka kuuluu edelleen suomalaisten kesto-suosikkeihin ja se kannattaa pitää myös jatkossa lounaslistoilla.

10 annosta Annoskoko 341 g Valmistusaika alle 60 min.

### AINESOSAT:

1200 g 6644 Atria kypsä Kanan Reisileike Mexican 1x2kg

400 g kypsää mustapapuja  
200 g säilöttyä maissia  
500 g tomaattisalsa  
400 g tomaatteja viipaloituna  
10 g suolaa  
10 g mustapippuria  
100 g nachoja  
400 g cheddar juustoa (L)  
120 g täysmaitoa (L)  
80 g ranskankermaa (L)  
10 g punaista chiliä ohuiksi renkaiksi leikattuna  
6 g tuoretta korianteria

### VALMISTUS:

1. Revi kanat vuoan pohjalle, lisää päälle mustapavut, maissit, tomaattisalsa ja tomaattiviipaleet. Mausta suolalla ja mustapippurilla ja murustele nachot päälle.
2. Laita folio vuoan päälle. Kypsennä 180 asteisessä uunissa noin 40 min.
3. Sulata cheddar juusto maidon kanssa ja lisää juustokastike lämpimän kanavuoan päälle.
4. Koristele lopuksi ranskankermalla, chilillä ja korianterilla.



## Meksikolaiset kanataco ja avokadokreemia L

Atrialaisittain vähän paremmat kanatacot valmistuvat nopeasti mehevää Atrian kypsästä Kanan Reisileike Mexicanista ja raikkaasta avokadokreemistä. Tacojen pieni makuyllätys syntyy tällä kertaa ripauksesta fetaa.

10 annosta Annoskoko 351 g Valmistusaika alle 60 min.

### AINESOSAT:

1200 g 6644 Atria kypsä Kanan Reisileike Mexican 1x2kg

### Tuoresalsa:

20 g jalapenoa viipaloituna  
400 g kirsikkatomaatteja puolitettuna  
60 g tuoreen korianterin lehtiä  
100 g punasipulia hienonnettuna  
10 g kevätsipulia hienonnettua  
40 g oliiviöljyä  
10 g valkoviinietikkaa  
2 g sokeria  
2 g suolaa

750 g pieniä tortillalettuja (30 kpl)  
200 g fetajuustoa (L) murustettuna

### Avokadokreemi:

600 g avokadoa kuori ja kivi poistettuna (4 kpl)  
80 g ranskankermaa (L)  
30 g limen mehua (2 kpl)  
5 g suolaa  
4 g Tabascoa (1/4 tl)

### VALMISTUS:

1. Lämmitä kanan reisileikkeitä 150 asteisessä uunissa 10 min.
2. Valmista tuoresalsa: Sekoita jalapenot, kirsikkatomaatit, korianterin lehdet ja sipulit. Mausta oliiviöljyllä, valkoviinietikalla, suolalla, sokerilla ja mustapippurilla.
3. Valmista avokadokreemi. Laita avokado, ranskankerma, limen mehu ja Tabasco kulhoon ja sekoita sauvasekoittimella kreemiksi.
4. Paista tortillaletut kevyesti öljyssä.
5. Aseta kanat tortillan päälle, lisää päälle tuoresalsa, korianterin lehtiä, avokadokreemi ja murusta päälle fetajuustoa.





## Meksikolainen kanakulho L

Tuo jotain uutta kulhosalaattien valikoimaan. Atrian kypsä Kanan Reisileike Mexican sopii mainiosti myös esimerkiksi nyt suosittuihin bowl -annoksiin, joissa Meksiko on vielä vähän harvinaisempi maku-maailma. Tuote sopii hyvin niin kahviloiden kuin ravintoloiden listoille.

5 annosta Annoskoko 411 g Valmistusaika alle 45 min.

### AINESOSAT:

600 g	6644 Atria kypsä Kanan Reisileike Mexican 1x2kg
600 g	quinoaa keitettyinä
200 g	säilöttyä maissia
150 g	kirsikkatomaatteja puolitettuna
375 g	avokadoa viipaloituna (2,5-3 kpl)
25 g	tuoretta korianteria hienonnettuna
25 g	kevätsipulia hienonnettuna
5 g	jalapenoa viipaleina
50 g	romaine salaattia
150 g	pokekastiketta
75 g	limeä lohkoina (2 kpl)
75 g	mustia seesaminsiemeniä (1 rkl)

### VALMISTUS:

1. Paista kanan reisileikkeisiin nopeasti kaunis pinta.
2. Asettele annoskulhon pohjalle ensin quinoa.
3. Lisää muut raaka-aineet quinoan päälle omina sektoreinaan.
4. Mausta annos pokekastikkeella.
5. Ripottele annoksen päälle lopuksi mustia seesaminsiemeniä ja lisää limen lohko.

# ATRIA KANAN FILEE VALKOSIPULI-PERSILJA

## Valkosipuli-persiljakanaa, gnoccheja ja rapeaa pekonia

Italialaisen keittiön arkiruoasta syntyy helposti aina herkullisia ja inspiroivia annoksia. Tarjoa asiakkaillesi jotain ihan uutta Atrian Kanan Filee Valkosipuli-Persiljasta ja paistetuista gnoccheista. Koko annos kätevästi yhdellä pannulla.

10 annosta Annoskoko 387 g Valmistusaika alle 90 min.

11,



### AINESOSAT:

1200 g	1463 Atria Kanan Filee Valkosipuli Persilja 3kg/n120g (10 kpl)
200 g	kirsikkatomaatteja puolitettuna
5 g	suolaa
5 g	mustapippuria
20 g	rypsiöljyä
340 g	7970 Atria Pekonirouhe 1,2kg
100 g	voita
2000 g	gnoccheja kypsinä esim. Zini Gnocchi Boscone
300	varsiparsakaalia
10	suolaa
10	mustapippuria
20 g	lehtipersiljaa hienonnettuna
50 g	basilikan lehtiä
80 g	parmesaania lastuina

### VALMISTUS:

1. Mausta tomaatit suolalla, mustapippurilla ja rypsiöljyllä. Kypsennä 80 asteisessa uunissa 1 h.
2. Paista kanan fileiden pinnat rapeaksi pannussa. Kypsennä loppuun 160 asteisessa uunissa ja anna niiden vetäytyä hetki. Viipaloi kypsät kanan fileet 3 osaan.
3. Paista gnocchit kunnes niissä on ruskistunut pinta. Lisää pekonirouhe ja varsiparsakaalit, kypsennä 3 minuuttia.
4. Mausta lopuksi mustapippurilla, suolalla ja lehtipersiljalla.
5. Kasaa annos ja koristele se basilikanlehdillä ja parmesaanilla.





## Kanacaesarbagel L

Vie kaikille tuttu kana-caesarsalaatti rapean bagelin väliin. Atrian Kanan Filee Valkosipuli-Persiljasta ja perinteinen caesarkastike. Aina ei tarvitse kikkailla, joskus uutta ja kiinnostavaa voi syntyä pienellä oivalluksella.

5 annosta Annoskoko 321 g Valmistusaika alle 60 min.

### AINESOSAT:

600 g 1463 Atria Kanan Filee Valkosipuli-Persilja 3kg/n120g  
 375 g bagelia (5 kpl)  
 250 g romainesalaattia kokonaisina lehtinä  
 50 g parmesaania raastettuna

### Caesarkastike:

200 g majoneesia  
 10 g valkosipulinkynsi raastettuna  
 25 g sitruunan mehua  
 20 g parmesaania  
 70 g sardellifileitä (3 kpl)  
 1 g tabascoa (2 tippaa)  
 5 g mustapippuria

tai käytä valmista caesarkastiketta.

### VALMISTUS:

1. Paista kanan fileiden pinnat rapeaksi pannussa. Kypsennä loppuun 160 asteisessa uunissa ja anna niiden vetäytyä hetki.
2. Valmista caesarkastike sekoittamalla sauvasekoittimella kaikki ainekset tasaiseksi kastikkeeksi.
3. Paahda bagelit halutessasi ennen täyttöö ja leikkaa ne halki.
4. Mausta bagelin leikkuupinnat ja romainesalaatin lehdet caesarkastikkeella.
5. Kasaa bagel. Pohjimmaiseksi bagelpohja, sitten romainesalaatin lehdet, kanan fileet ja raastettu parmesaani, viimeisenä bagelkansi.



## Kana-perunagratiini L,G

Valitse kiireiselle lounaspäivälle helppo kana-perunagratiini, mausta yhtään tinkimättä. Vähän herkullisempi vuokaruoka syntyy mehevästä, valmiiksi maustettu Atrian Kanan Filee Valkosipuli-Persiljasta tuoreella rakuunalla, salviolla ja rosmariinilla maustettuna.

10 annosta Annoskoko 414 g Valmistusaika alle 60 min.

### AINESOSAT:

1200 g 1463 Atria Kanan Filee Valkosipuli-Persilja 3kg/n120g  
 250 g sipulia suikaloituna  
 30 g valkosipulia hienonnettuna  
 1600 g keskikokoisia raakoja tai kypsää perunoita kuorittuna ja puolitettuna  
 20 g tuoretta rakuunaa hienonnettuna  
 20 g tuoretta salviaa hienonnettuna  
 10 g tuoretta rosmariinia hienonnettuna  
 40 g suolaa  
 20 g mustapippuria  
 300 g voita (L)  
 800 g kanalientä

### VALMISTUS:

1. Paista kanan fileet rypsiöljyssä. Anna vetäytyä hetki ja leikkaa ne puoliksi.
2. Paista sipulit.
3. Lado kanat, sipulit, perunat ja yrtit vuokaan limittäin. Ripottele suola ja mustapippuri päälle.
4. Laita kattilaan voi, kanaliemi ja yrtit ja lämmitä kuumaksi. Kaada kuuma voi-kanaliemiseos kanan fileiden ja perunoiden päälle.
5. Kypsennä 160 asteisessa uunissa noin 40 min tai kunnes kanan fileet ja perunat ovat kypsiä. Kypsiä perunoita käytettäessä paistoaika on lyhyempi.



# ATRIA KANAN REISILEIKE THAIBASILIKA-SITRUUNARUOHO

## Thaikanaburger L

Aasialaisen makumaailman variaatit sopivat hyvin myös hampurilaisiin. Kokeile astetta raikkaampaa ja mausteisempaa thaikanaburgeria mehukkaasta Atrian Kanan Reisileike Thaibasilika-Sitruunaruohosta ja aasialaisittain maustetusta kaalisalaatista.

5 annosta Annoskoko 384 g Valmistusaika alle 60 min.

### AINESOSAT:

650 g 1464 Atria Kanan Reisileike  
Thaibasilika-Sitruunaruoho 3kg/n130g  
100 g valkokaalia ohueksi suikaloituna  
100 g punakaalia ohueksi suikaloituna  
50 g seesaminsiemennöljyä  
5 g punaista chiliä renkaina  
20 g seesaminsiemennä  
15 g limen mehua (1 kpl)  
35 g soijaa  
15 g ruokosokeria  
15 g tuoretta korianteria  
100 g sokeria  
100 g vettä  
100 g väkiviinaetikkaa  
150 g kurkkua ohueksi viipaloituna  
100 g hoisinkastiketta  
150 g majoneesia (L)  
25 g gochujangtahnaa  
350 g briosisämpylöitä (5 kpl)  
5 g kevätsipulia ohuina renkaina

### VALMISTUS:

1. Sekoita seesaminsiemennöljy, chilit, seesaminsiemennet, limen mehu, soija, ruokosokeri ja korianteri. Kaada seos kaalien päälle ja anna maustua 15 min.
2. Kiehauta sokeri, vesi ja etikka. Kaada jäähtyneenä kurkkuviipaleiden päällä ja anna maustua 15 min.
3. Paista kanan reisileikkeiden pinnat pannulla ja kypsennä loppuun 180 asteisessa uunissa noin 5 min. tai kunnes ne ovat kypsiä. Mausta paiston jälkeen hoisinkastikeella.
4. Sekoita majoneesi ja gochujangtahna.
5. Kasaa hampurilainen: Pohjimmaisiksi briossipohja, sitten maustetut valutetut kaalit, kanan reisileikkeet, gochujangmajoneesi, valutetut kurkut ja kevätsipuli, päällimmäiseksi briossikansi.



## Aasialainen Tom Kha Gai kanakeitto L,G

Alkujaan thaimaalaisen keittiön klassikkokeitto Tom Kha Gai vaatii hieman vaivaa, mutta valloittaa varmasti kaikki aasialaisen ruoan ystävät. Hyvän maun sala piilee valmiiksi maustetussa Atrian Kanan Reisileike Thaibasilika-Sitruunaruohossa sekä aasialaisen keittiön klasisisessa maustemaailmassa. Keitto sopii yhtä lailla kylmän keskitalven kuin kepeämmän kevään ruokalistoilta.

10 annosta Annoskoko 387 g Valmistusaika alle 60 min.

### AINESOSAT:

1000 g 1464 Atria Kanan Reisileike  
Thaibasilika-Sitruunaruoho 3kg/n130g  
100 g rypsiöljyä  
300 g sipulia suikaloituna  
12 g valkosipulia kokonaisina kynsinä (2 kpl)  
400 g herkkusieniä lohkottuna  
100 g inkivääriä ohueksi suikaloituna  
30 g sitruunaruohon oksia (6 kpl)  
800 vaalea kanalienta  
1600 g kookosmaitoa  
15 g limen lehtiä (10 kpl)  
300 g sokeriherneitä suikaloituna  
6 g chilihiutaleita  
30 g ruokosokeria  
90 g kalakastiketta  
15 g limen mehua (1 kpl)  
80 g punaista chiliä renkaina (4 kpl)  
40 g tuoretta korianteria

### VALMISTUS:

1. Leikkaa kanan reisileikkeet 3 osaan ja ruskista ne rypsiöljyssä.
2. Lisää sipulit, herkkusienet, inkivääri ja sitruunaruohon oksat ja jatka hetki paistamista.
3. Lisää kanaliemi, kookosmaito, limenlehti, sokeriherneet ja chilihiutaleet ja keitä 10 min.
4. Mausta lopuksi ruokosokerilla, kalakastikkeella, limen mehulla, chilillä ja korianterilla.



# Aasialainen paistettu kana-katkarapuriisi <sup>L,G</sup>

Kokeile lounaspöydässä maukasta ja superhelppoa aasialaisen keittiön arkiruokaa paistettua riisiä. Paistettu riisi saa tällä kertaa kaverikseen valmiiksi maustetun Atrian Kanan Reisileike Thaibasilika-Sitruunaruohon, katkaravut sekä lempeästi tulisen aasialaisen maustemaailman.

10 annosta Annoskoko 447 g Valmistusaika alle 60 min.

## AINESOSAT:

800 g 1464 Atria Kanan Reisileike  
Thaibasilika-Sitruunaruoho 3kg/n130g  
200 g rypsiöljyä  
250 g sipulia hienonnettuna  
20 g valkosipulia hienonnettuna  
200 g porkkanaa ohueksi viipaloituna  
50 g raastettua tuoretta inkivääriä  
40 g punaista chiliä hienonnettuna  
3 g chilihiutaleita  
1700 g riisiä kypsennettynä  
300 g kananmunaa (5 kpl)  
200 g pakastekatkarapuja sulatettuna  
250 g pakasteherneitä sulatettuna  
200 g tuoretta korianteria hienonnettuna  
150 g vesikastanjaa säilykkeenä  
30 g limen mehua (2 kpl)  
110 g kalakastiketta  
50 g soijaa

## VALMISTUS:

1. Paista kanan reisileikkeet öljyssä. Lisää sipulit, porkkanat, inkivääriä ja chilit. Jatka paistamista noin 5 min.
2. Lisää kypsä riisi ja jatka paistamista noin 10 min.
3. Lisää kananmunat, sekoita joukkoon ja kypsennä.
4. Lisää lopuksi vielä katkaravut, herneet, korianteri ja vesikastanjat.
5. Mausta lopuksi limen mehulla, kalakastikkeella ja sojalla.



# Atria®

PERHETILOILTA VUODESTA 1903

## VINKIT JA RESEPTIT VERKOSSA

**ATRIA.FI/FOODSERVICE**

**Atria Foodservice**

Atria Suomi Oy, PL 900, 60060 Atria

Vaihde puh. 020 472 8111

Foodservice -myynti

puh. 010 316 8712, 0800 198 500

Kuluttajapalvelu 0800 128 742

[www.atria.fi/foodservice](http://www.atria.fi/foodservice)

 [atriafoodservicesuomi](https://www.facebook.com/atriafoodservicesuomi)

 [atriafoodservice\\_suomi](https://www.instagram.com/atriafoodservice_suomi)

 [Atria Foodservice](https://www.youtube.com/AtriaFoodservice)